

Kuřecí stehýnka

Kategorie: [Maso](#)

Autor: gabaler



Suroviny

Porce: 4

- Kuře (stehna) 4 ks
- Olej 1 hrnek
- Bílé víno 0.5 hrnek
- Sůl + Pepř 2 lžička
- Rozmarýn 1 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Olej promícháme s bílým vínem, solí, mletým pepřem a rozmarýnem a necháme přejít varem. Do vychladlé marinády naložíme stehýnka a necháme přes noc marinovat. Můžeme je upéct v troubě nebo ugrilovat. Během pečení či grilování potíráme zbytkem marinády.